



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Arabesque banane chocolat .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de vanille liquide
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 2 gros œufs
- 500 g de chair de banane (Soit environ 4 bananes)
- 60 g de beurre
- Nappage chocolat industriel

- Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser refroidir à température ambiante
- Peler puis mixer les bananes avec les œufs entiers et le sucre
- Verser ce mélange dans un saladier puis ajouter la farine et la levure tamisées ensemble
- Ajouter le beurre fondu à température puis la vanille. Mélanger à chaque ajout dans le saladier
- Huiler et fariner légèrement un moule rectangulaire de 20 x 26 cm
- Utiliser le chocolat de nappage et former des arabesques à main levée ou à l'aide de la pointe d'un couteau
- Enfourner à four préchauffé à 200°C th. 6-7 pendant 25-30 minutes à mi-hauteur

Astuces :

- Utiliser du papier sulfurisé et en chemiser le moule afin d'éviter de mettre de l'huile et de la farine
- Au bout de 15-20 minutes vous pouvez recouvrir d'un papier aluminium pour conserver les couleurs
- Se contenter d'arabesques simples pour commencer : plusieurs ronds superposés, étirés au couteau
- Pour un effet de relief, enfoncer légèrement la pointe du couteau le long de l'arabesque

